

Kuřecí kari s rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Rostlinný olej 30 ml
- Kokosové mléko 1 plechovka
- Červená kari pasta 1 lžička
- Limetková šťáva 1 lžíce
- Červená paprika 1 ks
- Cuketa 1 ks
- Bazalka čerstvá 1 hrst
- Koriandrové lístky 1 hrst
- **Příloha:**
- Rýže 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

Ve woku na oleji orestujte kari pastu, pomocí vařečky ji promíchejte, aby se z ní uvolnilo aroma, přidejte kokosové mléko, přiveďte k varu a naházejte do vody nadrobno nakrájená kuřecí stehna bez kůže. Důkladně promíchejte. Přidejte pokrájenou cuketu, papriku a limetkovou šťávu z 1/2 limetky. Zamíchejte a duste cca 3 minuty, aby zelenina lehce změkla. Do kari přidejte pokrájené koriandrové

lístky. Kari ochutnejte. Pokud je třeba více osolit, přidejte rybí omáčku, pokud máte raději sladší chuť přidejte hnědý cukr. Je-li kari příliš slané, přidejte ještě trochu limetkové šťávy. Hotové kari podávejte s rýží. Každou porci před podáváním ozdobte lístkem čerstvé bazalky.